

CONTENTS

えっ！ここが東京？
森林と清流大自然で遊ぼう！…… P4

フルーツ狩りから体験農園まで
おいしく遊ぼう！楽しく学ぼう！…… P6

東京産食材が味わえる
こだわりの店～レストラン編～…… P8

東京産食材が味わえる
こだわりの店～カフェ編ナイト編～…… P10

農産物の魅力がギュッと詰まった
おみやげセレクション…… P12

旬の野菜＆手作り加工品が充実
新鮮食材 買うならココ！…… P14

3 スイートコーン

あきる野市の五日市街道は通称「トウモロコシ街道」とよばれるほどの産地。あきる野のスイートコーンは甘みが強く、一粒ひと粒が大きいのが特徴だ。スイートコーンは鮮度が命。採れたてならではの味を堪能しよう。収穫期は6～7月。ファーマーズセンターなどで販売している。

①五日市街道沿いにはスイートコーン畑が広がる②種類も豊富なので、採れたての食べ比べもおすすめ



採れたての甘さは感動モノ



多摩産材を使ったモデルハウス (秋川木材協同組合)

多摩産材

東京には約8万ヘクタールもの森がある。その面積は東京都の総面積の約4割。多摩産材とは、適正に管理された多摩地域の森林で育成し、生産された木材のこと。多摩産材を使うことは、森を育てることにつながる。小さなおもちゃやチップから家具や家といった大きなものまで、その用途はさまざま。

4 牧場

多摩地域を中心に東京にも酪農家は健在。瑞穂町の清水牧場もそのひとつ。特徴は搾乳ロボットを導入していることだ。ここで搾乳された生乳は、日の出町にある協同乳業(株)東京工場で殺菌パック。「東京牛乳」として出荷される。産地も製造工場も東京都内、正真正銘の地産地消の牛乳だ。



①ストレスがないので、おいしい生乳が搾れる②牛舎は匂いもほとんどなく、明るい日差しが気持ちいい③これが搾乳ロボット。牛が自らの意思で入ってくる



牛が自ら搾乳器に入ってくる!?

多摩産材を使って森を守ろう

5 奥多摩さかな養殖センター

溪流釣りの定番の魚といえばニジマスやヤマメ、イワナ。地元の旅館などで供される奥多摩地域の貴重な地域資源だ。それらの稚魚を生産し、河川に放流したり、養殖用として都内の漁業協同組合や養殖業者に配布している。奥多摩の新たな特産品として人気が高まっている「奥多摩ヤマメ」も開発した。



ヤマメやイワナ、ニジマスなどを養殖



①飼育池で泳ぐイワナの稚魚②③採卵作業はチームワークで行う

①ストレスがないので、おいしい生乳が搾れる②牛舎は匂いもほとんどなく、明るい日差しが気持ちいい③これが搾乳ロボット。牛が自らの意思で入ってくる

6 東京狭山茶

埼玉県との県境、多摩北西部は江戸時代から狭山茶の産地として知られている。「色は静岡、香りは宇治よ、味は狭山でとどめさす」といわれるように、色香よりも味を重視。厳しい気象条件のもとで育つ肉厚の葉を用いて仕上げを行う「火入れ」により、独特の香ばしさと、甘く濃厚でコクのある味に仕上がる。



家族3人で栽培から製造・販売まで行っています (森田園の皆さん)



冬の寒さが肉厚の葉を育てる



最初の日本茶インストラクターです (藤本園・藤本昇さん)

見る！ 食べる！ 買う！ 体験する！
ようこそ！ 西多摩へ

都心から車で1～2時間、豊かな自然が広がる西多摩エリア。野菜はもちろん、花やお茶、酪農、魚の養殖、林業まで、東京の農林水産業がギュッと凝縮されている。東京の“森”を感じに出かけてみよう。

7 羽村市 チューリップまつり

羽村堰から多摩川沿いを上流へ徒歩5分ほどのところにある市内唯一の水田「根がらみ前水田」の裏作を利用して、チューリップ球根を植栽。季節になると色とりどりの花が咲き誇り、関東で最大級のチューリップ畑になる。特に展望台から眺める一面に広がるチューリップは一見の価値あり。



チューリップ畑を一望するなら展望台へ

関東最大級を誇るチューリップ畑

最盛期には3000鉢のシクラメンがあります (長谷部園芸・長谷部冬樹さん)



丹精込めて育てた自慢のシクラメンを贈り物にぜひ！ (杉田園芸・杉田隆実さん)

8 シクラメン

瑞穂町には数多くの温室が点在、その名も「シクラメン街道」とよばれる地域がある。温室では四季折々の花が栽培され、10月下旬～12月下旬はシクラメン一色に。この時期の風物詩ともなっている。ひとつの農園で100種類ものシクラメンを栽培しており、その中から選んで購入できる。全国発送も行っている。



色も形もさまざまなシクラメン

静岡県、長野県に次ぐ生産量を誇る

9 奥多摩ワサビ

日本原産のハーブの一種で、江戸時代には将軍家に献上されていた奥多摩ワサビ。ほどよい香りと辛さの中に、ほんのりとした甘みがあるのが特徴だ。殺菌力が強いので、刺身の薬味に、葉や花は和え物やおひたし、天ぷらにと余すことなく食べられる。花の匂は春。



粘り気が強く、香り高いのが奥多摩ワサビの特徴です！ (千島園・千島国光さん)



江戸時代には栽培されていたという良質なワサビ②奥多摩ワサビ田③ワサビ田までは一人乗りのモノレールで